

www.e-rara.ch

**Warhafftige, künstliche, gerechte vnderweisung vnnd anzeygung, Alle
Latwergen, Confect, Conferuen, einbeytzungen vnd einmachungen, von
mancherley fruchten, blumen, kreütern vnnd wurtzeln, sampt ...**

Ryff, Walther Hermann

Getruckt zu Strassburg, M. D. xlij. (1542-1559)

Zentral- & Hochschulbibliothek Luzern

Shelf Mark: M.364.4

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-98880>

Der ander Teyl dises Büchlins leret künstliche unnd recht, Einmachen [...].

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20^e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Confecten zūmachen/das j. teyl. xiiij

verschaumptem honig zū einem latwerglin gesotten/vnd so man dises Latwerglin krefftiger haben will/mag man wol ein wenig saffran darunder thūn/so wirt es stercker. Den kindern wirt auch ein puluer in etlichen Apotēckē zū bereyt/weisse latwerg genant/zū der brustsucht/hūstē/engigkeyt vnd vilerley mangel der lungen/die magst du also bereyten. Nīm ein vierling weissen reynen zucker/subtil gepuluert/ein halben vierling zuckerpenidt / zweylot zuckercandit / violwurtz ein lot / gemeyn gummi/gestossen sießholz / yedes drey quintlin / dise stuck stoß kleyne / vnd mengsy vndereinander. Weren aber die kinder gichtig/magstu wol zū disem weissen Latwerglin drey quintlin Peonien wurtzel auch reyn gestossen/thūn. Etlich thūnd auch ein wenig Saffran darunder / ist den kindern fast nutz vnd gūt.

End des ersten teyls.

Der ander teyl dises büchlins leret

künstlich vnd recht/einmachen vnd einbeytzen mancherley frucht vnd wurtzlen / in vilerley art/auch wie ein yedes stuck mög nützlich gebrauchet werden.

¶ Grieneng Ingber/oder eingemachten Ingber zūmachen.

Das erst Capitel des andern teyls.

f Der

Einmachung mancherley fruchte

SEr Ingber / wiewol er ein frembd gewächß ist / vnd über mör her / auß Arabia gebracht wirt / ist er vns doch als gemeyn / das wir sein garnabe in keiner speiß geradren künden. Dises gewürtz / als vns die selbigen anzeygen / die solchs inn India gsehen haben / kreucht weit vmb sich in der erden / mitt einer knopffechtigen wurtzlen / welche allenthalben neüwe würtzlin herfür stossen / gewiñt des jars wol zwey od drey mal frische newe gewachßne bletlin / welche dem gras fast gleich seind. Dise wurtzel soll fast gemeyn sein inn diser gegne / also / das nichts behenders gefunden werd. Wirt am besten außgegraben / wann die bletlin oder das kraut verdorret. Dise wurtzel wirt gar bald von den würmen durchstochen / darumb wirt sy mit roter erden gefeuchet von den Kauffleüt / damit sollichs nit mög gesehen werden / vnnnd der Ingber von der anfeuchtung vnnnd dem erdtrich / vil gewichtiger vnd schwerer werd. Dise wurtzlen weil sy noch grien seind vnnnd frisch / von den würmen noch nit zerstoichen / sollen sy in honig oder zucker eingebeytzt werden. Diweil wir sy aber nit also frisch haben mögen / müssen wir den gedörrte weissen Ingber nemen / vnd den schönsten vnd besten außklauben / vnd wider anfeuchten vnd grien machen / auffdise weiß / Nim den besten schönsten weissen Ingber den du haben magst / hettstu aber kein weissen / so wesch die rote farb / damit der gemeyn man betrogen wirt / herab / so vil du wilt / mach dir ein gütte scharpffe laug von trüsen eschen / die schütt über den Ingber / vnd laß in wol erweychen / biß sich die oberst haut ergibt / die schöl dan sauber herab / vnd

vnd reinig den Ingber wol von allen zäserlin/vñ geüß frische laug darüber/vnnd laß ston / so lang/biß der Ingber weych gnüg wirt/ist die laug scharpff/so geschichts destter ehe/hab aber güt acht/das er nit zuweych werde/vnd alle sein krafft verlier/dann so wer er gar verderbt/darüb müßstu sein fleissig warten/offt ein zehen/zwo oder drey/von einander schneiden/vnd besehen/ ob es durchweychet ist/wann er dann recht/vnnd nach deinem güt duncen / wol durchweycht ist / soltu mit eim fast dünnen schreibmessers lin/als kleyn vnd düñ du es gehalten magst/die hartē āder lin inwendig in dem ingber durchstechen vnd abschneidē/so wirt der Ingber fein mürb. Wann er dan also gebeytzt ist/vnd durchstochen/so geüß die laug ab/vnnd wesch den Ingber wol mit frischem wasser/das sich die laug wol abspüle vnnd herauß zogen werde/magst in auch wol über nacht in eim solchen frischen wasser ligē lassen/vnnd auff den morgen aber sauber weschē/doch gemählich/das die durchstochnē zehen nit gebrochen werden/das mag zwen oder drey tag gethon werdē/so lang/biß man sibet/dz sich die laug gar ab gespült vnd gar herauß gezogen/vnnd das wasser nit mer glatt ist nach der laugen. Dan so schüt den ingber auff ein tüch/vnd laß in wol trücknen/vnd das wasser daruō seihen/vnd wann die tücher nass werden/so leg wider trückne daruñ / das thū so lang/biß er kein feuchtigkeyt mer von sich gibt. Magst in auch wol also trücknē auff hārinen sibē/wañ er dan gnüg trücknet ist / so mach ein Syrop von zucker oder honig/oß halb honig vnd halb zucker/nach dein gefallen/wie in den zweyen ersten Capiteln des ersten theyls klärlich angezeygt ist/den geüß über den Ingber/zeücht er dann etwas feuchtigkeyt an sich/
 f ij von

Einmachung mancherley fruchte

von dem ingber vnd würde zūdūnn / so müstu in widerum herab schütten/vnnd noch ein mal sieden/so lang/bis er recht vnd dick gnüg wirt. Solcher eingebeytzter Ingber ist fast güt vnd nützlich zū allen gepresten vnd franckheytē des leibs von kalter materi erwachsen / sunderlich zū dem erkalten magen/schwachen döwung/ vnd dem auffstossen oder übersich riechen des magens. Dient allein kalten vnd feuchten personen/soll in allen hitzigen franckheyten als gift gestohen werden/dan er ist fast hitzig/soll allein/wie oben geasgt ist/zū kalten feuchten vnnd kalten flüssen/ vnd was erkaltet ist/gebraucht werden/wirt auch nützlich den alten mannen/welche erkalt/vnd jr mannliche krefft verloren haben/gegeben/damit sy erwörmpt/zū jrer mannlichen stercke kommen. Diser ingber mag in ein zinin gsäß oder verglasurten geschirz lange zeit güt behalten werde/in den hülzinen säßlin dorret er zū schnell auß.

¶ Wie der Calmus eingebeyzt werden soll.

Das ij. Capitel.



On diser köslichen wurzlen wie sy bey den alten ärzten sey genant worden / auch ob es der recht Calmus sey/welche yetzunder für Calmus inn den Apotecken verkaufft wirt seind die geleerten fast irrig vnnd wider einander/des wir vns in disem eingemachten Calmus nit dörfen irren noch erschrockē lassen/dieweil wir in täglicher erfahrung haben/das dise wurzel frisch / oder eingemacht / oder sunst zū anderen artzneyen vermischer/fast krefftig vnd güt ist den magen zū wörmen/vnd dem Ingber.

Vnd wurtzlen/ das ij. teyl.

rxij

ber/nit fast vngleich in seiner tugēt. Dise wurtzel des Calmus/welchen wir vil frischer haben mögen dan den Ingber/einzubeytzen vnnnd einzumachen/sollen die schönsten vñ frischesten wurtzeln erlesen/vnd in frischem wasser/ob ein klaren kolfeürlin wol gesotten werden/so lang/bis im der starck geschmack vnd die bitterkeyt vergadt/als dann mit einem scharpfen vnnnd wolschneidenden messerlin gereynigt/geschabt vnd beschnitten/vnnnd in kleyne stücklin nach deinem gefallen/lang oder kurz/geschnitten vnd zer spaltē/vnd mit frischem wasser noch ein wal darüber gon lassen/als dann auff einem härin sib wol getrücknet/wie von dem ingber gesagt ist/vnd den Syrop von honig oder zucker/oder halb honig vnd zucker/gleicher maß vnnnd gestalt/wie von dē Ingber gesagt ist/darüber gossen/zeücht er dan die feüchtigkeit an sich/magstu es wol miteinander baß lassen sieden. Diser Calmus wie oben erzölet ist/mag zu vilen tranckheyten gebraucht werden/sunderlich zu einem bösen vnd öwigen magen/inn anfang böser fauler feber. Ist auch güt zu morgens gessen für bösen vergifften pestilenzischen lufft/machet ein güten wolgeschmackten athem/treibt den harn/vnd heylt allerley mangel der blasen vnd nieren/zerbricht den steyn/treibt den weibern iren blumen. Er ist warmer vnnnd truckner natur/darumb er auch nützlich mag gebraucht werden zu allen tranckheyten/die iren vrsprung haben von kalter feüchtigkeit.

¶ Muscatnuß einzubeytzen vnd einzumachen.

Das iij. Capitel.

§ iij An

Einmachung mancherley fruchte



Muscatnuss seind auch frembde gewächß/
 auß India zu vns gebracht / zu vilerley
 nutzbarkeit / werden in den Apoteken heff-
 tig gebraucht / vnnnd beynabe allen kostlis-
 chen latwergen / menschliche krefft damit
 zustercken / vermischer. Die besten sollen frisch sein / feyst /
 vnd ölig / also / dz sy auch / wann sy mitt einer nadlen durch-
 stochen werden / ein öligen safft geben. Mögen auch eins
 gemacht vnd eingebeytzt werden mitt zucker / zu vilerley
 mangel / gepresten / vnnnd tranckheyten des leibs / auff dise
 weiß / Man soll nehmen der aller schweresten frischesten
 vnd ganzē Muscatnuss (dan die faulen / durren / vñ ver-
 schrumpffen rümpffechten seind hier zu vntauglich) die
 man haben mag / die selben in einer scharpfen laugen vō
 weydäschē od trüsen äschen beytze / so lang / biß sy durch
 einhin erweycht / mildt vnnnd lind werden / müß aber gute
 sorg haben / das sy nicht gar verwässert / ihren güten ge-
 schmack vnd geruch verlieren / wie auch von dem Ingber
 gesagt ist. Wann sy nun nach deinem gefallen gebeytzt /
 mildt vñ weych wordē seind / so nimm sy auß der laug / schab
 das ober weiß heütlin herab / wesch sy mitt reynem was-
 ser / vnnnd wasser sy als lang / biß die laug gar darauß gezo-
 gen wirt / trückne sy dann wol auff ein härinen sib / mach
 ein starcken dicken Syrop von zucker / den geüß darüber
 zeücht dan der zucker etwas feüchtigkeyt an sich / so geüß
 den Syrop widerumb herab / vnd laß in bassieden / geüß
 in dann widerumb darüber / so lang biß er in rechter dicken
 bleib / vnnnd nicht mer wasserig werde. Dise eingemachte
 Muscatnuss des morgens inn nüchterem / desgleichen zu
 abends gessen / trücknet die böse übrige feüchtigkeyt / er-
 wömpf

wörmp den magen vnd inderliche glider / öffnet die leber / sterck vnd kreffigt sy / macht gut vnd reyn geblüt / vertreibet den bösen stinckenden athem / legt auch vnd stillt die geschwellung vnd zunehmen des miltses / ist aber in sonderheyt gut allen langwirigen krankheitten der leber / schadet der lungen / Ertliche wollen auch / das sy den harn treib / vnd die nieren reynige.

¶ Bibinellen wurtzlen einzumachen.

Das iij. Capitel.

Dieses kostlich kreutlin ist ein lange zeit vnseren ärzten vnbeant gewesen / wie es bey den alten gnant vnd beschriben worden sey / aber nit dest weniger inn stätigem brauch bey den Apo- teckern gewesen / in träncken / puluern vnd lat- wergen für alles gift / für den schmerzen der därm / zu den nieren vnd dem lendensteyn / weiber krankheyt darmit zu fordern / vnd was man durch den harn außföhr wil. Vn- findet man der Bibinellen bey vns drey geschlecht / Ein- grosse / vnd zwey kleyne / einander mit wurtzlen vnd ges- schmack fast gleich / die gröst vnder denē wechset auff dü- ren wiesen / vnd an sandechten rechen. Die wurtzel wirt- schlecht / glatt / weiß vnd lang / wie des peterlins / auff der- zungen handig als Ingber / seine bletter seind schwarz- grien / ein yedes blat zerschnitten / vnd vnderschieden / biß- zu dem mittelften ripp oder stenglin / zu beyden seitten an- zusehen wie das jung nusslaub / oder wie der Pestinacken- kraut. Gegen dem Weyen stoßet diese wurtzel yhren hollen- Knopffechten langen stengel mit 8 weißblühenden kronen /

der

Einmachung mancherley fruchte

der zeittrig samen ist dem Peterling gleich/hitziger vnnnd
scherpffer auff der zungen.

Der ander Bibinell ist mer hitziger dann der yetz gemel
te/wechset auch an den sandechten rechen / an den rauhen
bergen vnd felsen/die wurzel tringt vnd kreucht zwischen
die fügen der felsen / ettwan dreyer spannen lang/gantz
schlecht/vnd dünn wie ein wurm. Das kraut/stengel/blü-
men vnnnd farb ist dem erst gesetzten mit der gestalt gleich/
allein das es vil kleyner ist/vnd etwan braune ripplin vnnnd
stenglin gewinnt/blüet auch gegen dem Meyen/des samen
ist wie der Ammi in der Apotecken.

Der drit Bibinell ist mit wurzlen/stenglen/blümen vñ
samen/sampt dem geschmack vnnnd geruch / dem anderen
gleich/ausz genumen das kraut ist seer kleyne zerkerfft/bey-
nahe wie des weissen kümmels/das mancher (er versüche
dann die wurzel) nit für Bibinell achten möcht / wechset
gemeyngtlich bey der andern/ist das krauß geschlecht dar-
uon/wie dann auch etlicher Petersilien/krauß vnd kleyne
zerschnitten gesehen wirt.

Dise wurzel der Bibernell ist ein recht steyn gewechß/
den selben zermalen vnnnd auß zütreiben / von art hitziger
dann alle Apia oder gschlecht des Epfen/welche auch ge-
meyngtlich zu disen dingen gebraucht werden /ist dem gä-
ngen leib ein nützlich gewechß in alle weg zübrauchen/dar-
mit sy aber leichtlicher / auch lieblicher mög genützt wer-
den/wirt sy in etlichen Apotecken also bereyt / Nim der
besten feystesten vnnnd geschlachtesten wurzlen/die du ge-
haben magst / schneid sy inn stücklin als groß oder so lang
du sy haben wilt/vnnnd spalt sy voneinander/leg sy dan in
frisch wasser zübeyzen/oder magst sy auch wol ein wenig
sieden

Vnd wurtzlen/das ij. teyl.

xxviii

sieden lassen/bis sy lind vnd mürb werden/inn aller weiß
vnd gestalt wie von dem Calmus gesagt ist/wan sy milde
gnüg seind/trückne sy wol/vnnd mach ein Syrop mit ho
nig oder zucker darüber/laß es mit einander sieden/so läg
das der Syrop ein rechte dicke entpfahē/wie in beyden er
sten capiteln angezeygt ist. Dise eingemachte oder einges
beyzte Bibinellen wurtzel/mag genützt vnnd gebraucht
werden/wie gemeldet ist/den steyn zermalen/blasen vnnd
nieren zū reynigen/zū dem schmerzen der darm Colica ge
nant/zū dem vndäwigen schleimigen magen/zū der müts
ter/vnnd alles was man durch den harn austreiben will/
desgleichen für alles vergifft/vngesunden/faulen vnd pes
silentzischen lufft.

Walhen distel/Waistrew/Brachen distel/Radens
distel/inn der Apoteken Eringion/vnnd bey
den alten Secacul genant/die wurtzel
daruon einzūmachen.

Das v. Capitel.

Der dise wurtzel ist ein trefflicher zand bei
den geleerten gewesen/wie sy möcht vnder
souil namen recht erkant vnnd genant wer
den/aber eins teyls von dem hochgeleerten
D. Hieronimo Boß/durch fleißige vnnd
langwirige erforschung vnnd nachtrachtung/vereynis
get worden. Damit du aber die rechtschuldig erkennen
lernest/zū vilerley mangel vnnd gepressten dienstlich eins
zūmachen/will ich dir die selbig recht beschreiben vnd an
zeygen. Dise wurtzel wechset auff erlichen ackern/gmeyns
lich naben den wegstrassen/ein schöne distel tragend/mitt
G Frau

Zinmachung mancherley frucht

Krausen blettern/ die seind zerschnitten/ vnd haben an den
 enden gerings herumb scharpffe dörnlin/ vnd seind solche
 bletter ein mal grien/ dann bleychweiß/ mit etwas blaw
 farb vermengeset/ als berggrien/ vñ art ein schön gewechß.
 Im andern jar stoßet diß gewechß ein runden stengel mitt
 vilen zweiglin/ gantz druschelecht als ein bäumlin/ einer elē
 hoch/ alle zweiglin haben jr besunderere scharpffe getrunge
 ne bleychgriene gestirnte köpfflin/ so die gegen dem herbste
 zeitigen/ fallen die köpfflin auß den stachlechten gestirnten
 rädlin/ das ist der samen/ ein yedes kernlin hatt zwey oder
 drey dörnlin/ etwas kleyner dan der Binetsch samen. Die
 wurzel wirt schlecht vnd seer lang/ daumens dick/ außwē
 dig schwarz vnd inwendig weiß/ eins zimlichen starcken
 geschmacks vnd geruchs. Dise wurzel von disem kraut od
 schönen disteln/ soll auß gegraben/ wol geseübert/ gerey
 nigt vnd geschaben werden in stücklin daumens dick/ oder
 als groß dußy haben wilt/ zerschnitten/ vnd das inwendig
 hülzlin hertz darauß gethon/ vnd in frischem wasser gesot
 ten/ biß sy lind vñnd mürb werden/ wie in vorigem capitel
 von der Bibinell gesagt ist/ als dan getrücknet/ vnd ein sy
 rop von zucker oder honig darüber gossen/ vnd zu rechter
 dicke gesotten/ die alten haben in die höle/ darinn das hül
 zen marck oder hertz gesteckt ist/ eingebeyzten Ingber/
 vnd ganze nägelin gestossen/ wer auch nit böß. Dise wur
 zel also bereyt vnd eingemacht/ ist fast gut den lebersüchti
 gen/ des miltz vnd lenden tranck heyten/ stillt das bauch
 krimmen/ treibt den harn vñnd frawen blödigkeyt/ wöret
 dem eingenummen giffte/ benimpt auch das keychen/ vñnd
 widersteet dem gegicht vnd fallenden sucht. Die alten ge
 ben jm auch zu/ das es die nieren vñnd gemacht erwörme/
 vñnd

vñ
 bra

her
 stof
 wa
 sen
 obe
 wur
 and
 abe
 im t
 den
 In
 krau
 tur.
 ber/
 mit
 auß
 run
 den
 jr sel

vnd den mäslichen samen möre / werd auch nützlich ge-
braucht zü dem bösen magen.

¶ Von der Alantwurtz / wie sy einges-
macht werden soll.

Das vj. Capitel.

Shatt die lieplich wolriechend Alantwurtzel
ir beste krafft (meins bedunckens) in der wurt-
zel vnd das darumb / dieweil kraut / stengel /
blümen / vnd samen on geruch seind. Dise wurt-
zel / wann sy drey oder vierdth alb jar alt ist / fa-
het sy an näben zincken zü gewinnen / vnd zum wenigsten
stoß sy jārlichs ein sunder aug oder näben setzling / welche
wa sy von der mütter genummen / vnd fürter gsetzt / wach-
sen sy auff gleich dem Wörättich / der auch also von den
obersten augen oder zincken gepflantz wirt. Die Alant-
wurtzel hat der erden farb / dann wie der grund ist / also ist
auch die eüßerst rind / daß rot / braun / dann schwarz farb /
aber inwendig allzeit ganz weiß. Diser wurtzeln thünd
im Winter die meiß getrang / hülchen sy auß / eintweders
den hunger zü stillen / oder ander hilff daruon zü begeren.
In disem gewechß wirt allein die wurtzel gebraucht / das
kraut selten / vnd ist die wurtzel warmer vnd feüchter na-
tur. Wiltu sy aber einmachen / müstu sy sammeln im Octo-
ber / dz ist / im Weinmonat / daß ist sy am krefftigsten / vnd
mit einem scharpfen messerlin reynigen vnd schaben / die
außgehülchten löcher vñ den meüßen wol beschneiden / in
runde dünne scheiblin schneiden / vñ in frischem wasser sie-
den lassen / dann sy ist fast starck / bitter / vnd dem magē an-
ir selbs entgegē vnd züwid / biß sy etwas milder vñ mürber
G ij wirt /

Einmachung mancherley fruchte

wirt/dan ein Syrop/wie offtmals gemeldt ist/vō andern eingemachten wurzeln darüber gießen. Dise eingemachte Alantwurtzel ist ein köstliche artzney zū den engbrüstigen/vnd die ein kalten magen haben/ist güt für das keichen/für den hūsten/für blūt speyen/vnd seiten stechen/fürt auß den steyn/aller hand giff/vnnd der frawē blōdigkeit/ist ein sunderliche sterckung zū dem blōden vnd āwigen magen/zerteilt den koder/macht außwerffen/heilt innerliche geschwer der lungen/der mütter vnd anderer glieder.

Die alten haben sy auff mancherley weiß eingemacht/ yetzund nicht mer in dem brāuch/darumb ich solche auch faren laß.

Knabenkraut/Satirion oder Stendelwurtz einzūmachen oder einzūbeytzen.

Das vij. Capitel.

In das recht Knabenkraut vnder vilerley geschlechten/wiewol sy allsamen fast einer natur seind/erkant werden soll/ist oben inn dem capitel von der latwergen Diasatirion gnügsam angezeygt/derhalben nit vonnöten hie zū widerāfern. Wiltu nun dises krauts runde weißse würtzlin inn honig oder zucker einlegen/so nim sye als frisch du sy gehalten magst/wüsch vnd reynige sy wol von dem sand vnd der erden/mach ein Syrop von honig oder zucker nach deinem gefallen/vnd würff die würtzlin dar ein/vnd beschwār sy das sy nit entpor schwimmen/etlich vermischen die obgeschribnē stuck/die wir zū der Latwergen verordnet haben/vnder den Syrop oder gekochte honig/etlich aber legen dise würtzlin inn die brū oder Syrop von

hnd wurtzlen/das ij. teyl.

xx

von eingebeytztem Ingber/magst hierin selber vrteylen/
welches das besser sey. Dise wurtzlin also eingemacht/ha
ben alle tugent/welche der Latwerg zugeschriben seind/
werden nützlich gebraucht/das menschlich geschlecht zu
erhalten/vnnd die welt zümören/von den schwachē mān
nern/die zu solchem schimpff vntauglich/erkalt vnd lang
sam seind/wie im Capitel von der Latwergen weitleuffi
ger angezeygt ist.

¶ Von den vnzeitigen oder Welschen nussen/wie sy auff
zweyerley weg sollen eingemacht werden.

Das viij. Capitel.

NJe die vnzeitigen Welschen nuss eingemacht werden/ist fast gemeyn/vnnd yederman kundtbar/werden nit vil zu artzneyen gebraucht/allein zu einem lust des abents nach dē nachtmal zu ein schlafftrunck gessen/mögen auff vilerley manier zubereyt werden. Sollen abgebrochen werden vmb sant Johans tag/ee das sy inwendig hart vnd schalen gewißen/mitt einem harten spitzigen holz durchlöchert vnd creüzweiß durchstochen werden. Etlich schölen sy vor vnd dan in ein frisch wasser gelegt auff neün oder zehen tag/das selbig wasser soll des tages ein mal oder zwey erfrischet werden/solang/biß die nuss iren herben gschmack verlieren/vnd inen die bitterkeyt vergangen ist/vnd dann in einen kessel gethon/vnd gemächlich gesotten/biß sy lind vnd mürb gnüg werden/ist aber sunderlich acht zu haben/das sy nit zulang siedenden/vnd gar zu ein muß werden/trückne sy dan wol auff einem sib/als oft gemeldet ist/vnd bestöck sy mit zimmet/
G ij nāge

Einmachung mancherley fruchte

nägelin vnnnd zerschneitten eingemachten Pomeranzen
schölffen / mach ein Syrop darzü von honig oder zucker/
laß in zü rechter dicken wol sieden. Wañ du in abhebest von
dem feur/so leg die besteckten nuss darein/laß erkalten/vñ
beschwer sy das sy nit entpor schwimmen. Zeücht dan der
Syrop etwas feüchtigkeyt an sich /so laß senfftiglich ob
einem linden kolfeur sieden/biß der Syrop dick gnüg wer
de. Etlich bestöcken die nuss nitt/vermischen aber güt ge
würtz/als Zimmet/Ingber/nägelin/muscarnuss/galgen/
Cardomemlin vnnnd Cubeben/reyn gestossen/ vnder den
warmen honig/vnnnd legen ire nuss darein/ist nit ein böse
meynung. Dise eingemachte nuss sollen den magen heff
tig stercken vnd erwärmē /mag wol sein vmb des gewürtz
willen/werden aber gemeyniglich/ als oben gesagt ist /in
grossen herzlichen pandeten vnd schlafftrüncken/mit an
dern schleckerbassigen Latwergen vnd Confecten fürge
tragen/vnd vnnützlich auff den vollen bauch gestopfft/das
mit billicher die armen trancken/die solche nitt vermögen
zü bezalen/gelabet werden solten/wañ dz sy also schand
lich verderbt vnd niemand zünutz kummen.

¶ Quitten/Nespeln vnd Schlöhen einzumachen.

Das ix. Capitel.

Quitten/nespeln vnd schlöhen / werden auch
von den reichē gwonlich jährlich zü bereyt/vil
mer zü ein schleck vnd auff den pracht/dann
zü der artzney/die trancken darmit zü erqui
cken vnd zü laben. Ist ein fast lieplich Cōfect
darzü werden genumen die aller besten/schönsten vnd zeis
tigsten quitten/dan die vnzeitigen haben die art/das sy in
dem

den
her
um
bau
vie
gro
ker
in
gem
haf
sey/
füll
ried
sen/
gan
wañ
auff
näge
vnd
geso
maß
Syr
vnd
mach
Aber
vnd
rop
ge
geln
Es

End wurtzlen/das ij. teyl.

xxj

dem zucker oder honig verstrumpffen/eingond/vnnd also
 hert werden/dz sy niemant nützen oder brauchē mag/dar
 um soll man die aller zeitigsten nemen/nitt frisch von dem
 baum/sunder die ein wenig gelegen seind/ein yede quit in
 vier/sechß/oder mer teyl zerschneiden/nach dem vnnd sy
 groß ist/wol außgeschnitten was steinig darin ist/vmb den
 kern herum/vnd wañ sy also bereyt seind/mitt hölzlin
 in ein hasen verspreiffen (wie oben in der quitten latwerg
 gemeldet ist) dz sy nit herauß fallen mögen/vnd ein solchē
 hasen mit quitten auff ein anderen/der ein wenig weiter
 sey/überstürzen/den vndersten halb voll siedens wassers
 füllen/vnd auff ein dreyfuß stellen/ein gut kolfeur/das nit
 riech/darunder machen/vnd also das wasser wol siedē las
 sen/so werden die quitten/im obersten hasen verspreißt/
 gang weych vnd milt/vnd nit als wasserig vnd ketsch/als
 wañ sy in schlechtem wasser gesotten weren. Dise quitten
 auff ein härin sib ein wenig getrücknet/ werden mit zim
 nāgelin vnd andern gewürtz/ kleyn geschnitten/bestöck
 vnd in gutem verschäumptem honig / der zu rechter dicke
 gesotten ist/ eingmacht/etlich lassen mit dem honig vff ein
 maß ein quārtlin gesotten wein zū samen sieden zū einem
 Syrop/der wirdt fast lieplich/pflegen auch rohe nespeln/
 vnd wolzeitige schlöbē/mit den quitten durch einand ein
 machen/vnd dise Confect ein schlöhengumpst zū nennē.
 Aber inn den Apoteken werden die quitten zerschneiden/
 vnd vō den steynlin gereynigt/verdāmpfft/vnd in ein sy
 rop mit clarificiertem zucker bereyt/ eingmacht/ dem ma
 ß vnd der dāwung fast gut/auch zū allen gepresten/mān
 geln vñ fālen/wie sy in d quitten Latwerg anzeygt seind.
 Es soll fleißig wargenommen werden/ das die Quitten
 recht

Einmachung mancherley fruchte

recht vnd vollkommenlich zeitig seyen/sunst verhartten sy sich als seer/wie obgemeldt ist/das sy vntauglich werden/vnd sy niemands nützen oder brauchen kan. Die alten haben vil ein andere manier dan wir/quitten einzumachen/ gehabt/auch nit vnlieplich/aber nit als kostlich vnd schlechterbafftig/wie sy von vns pflegen eingemacht zuwerdē/aber wol als gut vnnnd nützlich als vnserer Schlohengumpst. Die aller schönsten vnd zeitigste haben sy mit keinem eysenen/sunder einem beynin messer von einander gespalten/die kernen heraus gethon/vnd von den steynlin geseuert/vnnnd also ordenlich in ein kleynes fasslin eingepackt/mit höltzlin oben verspreist/das sy nit entpor schwimmen vnd dan mit gutem rohem honig begossen/das sy gar darinn bedeckt weren/ Auff dise weiß bliben die quitten/welche sy auch also gantz allein von den burzen gereynigt einmachen/das gantz jar frisch vnd gut/vil eins bessern vnd lieplichern geschmackes dan vor/dan der honig hat ein sunnderliche art vnd tugent an jm/das er alle ding vor feülmiß beware vnnnd frisch behalt. Diser honig darinn die quitten gelegen seind/entpfahet auch die krafft/natur/vnnnd geschmack der quitten/möcht auch denen nützlich geben werden die mit dem feber beladen seind.

Die alten haben auch vil andere manieren gehabt/die quitten allein für sich selbs frisch zübehalten/die selbigen in ein neüwen hasen gethon/den deckel wol verkleybt mit bäch/also in ein faß wein geschlossen/das nit gar voll gewesen/vnd darinn ombher lassen schwimmen/vnnnd über den gangen Winter frisch behalten. Mögen auch sunst in gehacktem stro wol verdeckt vnd vergraben/dz sy der luft nit berür/darvon sy faulen. Oder in flocken/auch in gersten/

sten/trucknen sägspenen/kleyen vnd dergleichen/über jar
frisch behalten werden. Aber sunderlich/das kein and ops
darzü thun. Aber die best meynung ist/mit irem laub vmb
wicklet/vnd mit eim zähen leymē mit har wol durchbört/
überkleybt/an der Sonnen getrucknet/an eim trucknē ort
behalten/bleiben das gang jar frisch/vnd wañ man jr be-
darff/sol der leymen herab geschlagen/vnd die quitten sau-
ber gewaschen/zü der nordurfft gebraucht werden.

¶ Kirsen/Weichslen vnd Amarellen einzumachen.

Das v. Capitel.



On den Kirsen/vnnd wie man von irem
saft ein gute labhafftige Lattwerg/auch
zü der speiß für ein falschen dienstlich/berey-
ten soll/ist auff das aller treulichst inn dem
ersten theyl dieses büchlin angezeygt. Es
werden aber die sauren Kirsen/Amarellen vnd Weichsle
auch eingemacht in zucker vnd honig/nit minder nützlich
dan die Latwerg/sunderlich zü einer labung der tranckē
in hitzigen tranckheyten/vnd darmit nichts in diesem büch-
lin verhalten werd/dz zü vnserm fürnehmen gehöret/vnnd
dienstlich ist/wollen wir solchs auch auffo fleissigst vñ treu-
lichst anzeygen. Wiltu Weichslen oder Amarellen einma-
chen/so laß sy dir frisch/recht zeitig/die nit lang gelegen/
verfault oder voll würm stecken/züwegen bringē/schneid
ihn erstlich den grienen styl etwas mer dan halber ab/nim
ein guten schönen harten zucker/ist er nicht weiß gnüg/so
mußtú in clarificieren mitt eyerklar/wie in dem ersten teyl
klärlich angezeygt ist/vnd zü einer rechten dicke eins Sys-
rops sieden/vnd zületst/wañ er garnah dick genüg ist/ab-
n dem

Einnmachung mancherley fruchte

dem feür heben/die Weichßlen od Amarellen darein werfen/vnd ein weilßon lassen / vnd dann zu rechter dicke siedē. Die eingemachte kirsē werde in schöne lautere gläßlin/sunderlich darzu bereyt/gethon/vnd also ein läge zeit behalten/ist ein wunderbarlich ding in hitzigen kranckheiten/den verdorreten mund/zung/hals / vnd kälē zūseuchtigen vnn̄d erquickē/den durst zūlöschē / den magē zū der speiß zūreytzen/den krancken /welche alle ding entgegen vnd zūwider seind.

Die kirsē mögen auch auff ein andere art mit ringerer müß vnd wenigerem oder kleynerm kosten/über jar zū vielen dingen dienstlich/behalten werden/also dz die grienen styl etwas mer dan halber abgeschnitten werden / in einē verglasurten hafen gethon / vnd gūten geleuterten honig darüber gossen/mitt einem prelin vnn̄d steyn darauff/beschwärt/das sy nit übersich steigen/mögen zū allen dinge wie von den vorigen gesagt ist/nützlich gebraucht werde/wan̄ dz sy nit als lieplich seind. Arme schlechte leüt mögen die kirsē an der Sonnen oder in ein bachofen dörren/vn̄ auffrücknen/vnd wan̄ es die notdurfft erfordert/in einem wein oder schlechtem wasser widerumb auffweychen vnd brauchen zū allen sachen/wie gemeldet ist.

Von den kleyne byrlin / Muscateller byrlin genant/einzūmachen.

Das xj. Capitel.

Wider dem grossen gslecht der byren/welches auch täglich heffriger zūnimpt/bey geschickten vnd fleissigen gartnern / vnn̄d gemöret wirt/durch neüwe art zūimpffen vñ pflanzen.

pflanzen. Werden allein die aller kleynesten byrlin/ in den Apoteken/ da man etwas fleissiger ist/ gebraucht/ mit zucker einzumachen/ vmb ihrs stessen vnd lieplichen geruchs vnd guten geschmacks willen/ muscateller byrlin genant/ seind überaus kleyn/ aber fast sieß vnd eins gute geruchs/ die solt du also einmachen/ Laß dir sy ab brechen wann sy recht zeitig seind/ an ein schönen/ hellen vnd klaren tag/ wann die Sun heftig scheint/ vnd der Mon wechselt oder zunimpt/ sollen mit d hand abgebrochen werden wie auch alles ops das man über jar behalten will/ damit sy nit zerfallen im abschiltlen. Von disen byrlin erliß die besten vnd zeitigsten/ die nit wurmstichig seind/ schöl sy diñ mit einem scharpfen messerlin/ mach ein Syrop vō gutem weissem zucker der klar vnd reyn sey/ seud in wol/ zuletst leg deine byrlin darein/ vnd seud dan den zucker zu rechter dicke/ etlich ströwen ein wenig Zimet/ der reyn gestossen ist/ in disen Syrop/ du magst auch thun. Dese muscateller byrlin also eingemacht/ seind fast lieplich den gesunde des abents nach essens/ den magen damit zubeschliessen/ werde auch den siechen geben für ein labung/ denen alle speiß widertig vnd entgegen ist. So du aber dise muscateller byrlin nit hettest/ oder überkommen kündest/ magstu wol ein andere art von byren/ die lind/ mildt/ vnd wolgeschmack seind/ auff dise weiß einmachen. Weren sy aber zu groß/ inn vier teyl schneiden/ vñ den Syrop mit Zimet besprennen/ vñ lieplichers geruchs willen. Solche byren seind dem magē auch fast angenām/ also eingemacht/ wiewol sy ihm rohe fast schädlich seind/ werden sy vor der speiß gebraucht/ so verstopffen sy den bauch/ seind den tranckē auch labhafft. Die byren werden auch in andere art/ gemeynlich bey vns

H ij über

Einmachung mancherley fruchte

über jar behalten/also dz sy der massen wol zeitig abgebrochen/wie gsagt ist/auff ein Donat behalten werden / vnd nachmals ordenlich in ein steynin krüg gelegt/vnd gütten lautern wein darüber gossen/wol beschwärt/dz sy nit entpor schwimmen/vnd also über jar zü der nordurfft behaltē. Etliche vñ ringers kostens willen/nemen frisch nusslaub ströwens auff den boden des krügs oder anderen geschirrs/vnd legen die byren darauff/welche widerumb mit frischem nusslaub bedeckt/vnnd widerumb byren darauff / so lang/biß der krüg oder das geschirz voll wirt / dan schüttē sy lauter wasser darüber/lassens also ston/bleiben die byrē fast lustig vnd güt über jar. Etlich darmit die byren nicht so gar wässerig werden / ströwen auff das nusslaub zerschnittenen Ingber/ist fast güt /gibt ihnen ein gütten geschmack. Die byren mögen auch frisch on eyrnigen zūsatz über jar behalten werden/inn mancherley weiß / wie vordien quitten angezeygt ist/in der äschen gepraten mit Fenchel beströwet/dem magen vnd dem gesicht fast dienstlich vnd gesundt.

¶ Pfirsich kleyne vnnd groß einzumachen.

Das vij. Capitel.

DEr pfirsich seind auch mancherley gestalt/for-
me vnd gslecht/es werdē aber in den Apo-
tecken vñ fleissigē haußhaltern allein die er-
sten eingemacht/welche darumb dz sy vmb
Sanct Johans tag / zü end des Brachmon-
nats zeitig seind/S. Johans pfirsich gnant werden/sehen
den pflaumen nit vngleich/darumb etliche geleerten ver-
meynen/dise frucht sey ein gslecht der pflaumen / seind
schön

und wurtzlen/das ij. teyl.

xxiij

schön goldgel von farbē/wolgeschmack/vnd eins lieblichē
geruchs. Werden auch eingemacht/wie vō den vorbeschrib
nen muscateller byrlin gesagt ist. Wann sy wol zeitig seind/
abgebrochen/fast dünn geschölt/vnd in ein klaren Syrop
von schönem weißem zucker bereyt/gelegt/vnd zū rechter
dicke gesortten. Wa sich aber die Pfirsing ergeben/vnd der
Syrop wässerig vnd dünn wurd/magstu in wol widerüb
herab schütten/vnd sieden biß sich die wässerigkeyt verzö
ret/vnnd zū einer rechten dicke kumpt. Dese Pfirsing also
eingemacht/seind dem magen auch fast dienstlich/wie vō
den muscateller byrlin gsagt ist/auch den kranckē nützlich
sy darmit zū laben/die truckne gedörte zung inn hitzigen
kranck heyten damit zū befeuchtigen/erquickē/vnnd den
durst löschē. Die andern gmeynen Pfirsing mögen auch
eingemacht werden/also/dz man die besten erlese/von eins
ander schneid/vnd den kernen heraus nēm/das überig inn
ein güten geleüterten oder verschäumpten honig leg/mö
gen auch zū vilerley dingen nützlich gebraucht werdē. Ge
meyne leüt mögen die Pfirsing auch von einander schnei
den/wie gsagt ist/vnd sy an ein faden an die Sun henckē/
wol trucknen lassen/vnd dörren/sy also zur nordurfft zū be
halten/vnd wann man sy brauchen will/mit ein güte wein
oder mit schlechtem wasser widerumb lassen auffweychē/
seind dem magen auch dienstlich/stopffen den bauchfluß/
löschē den durst/vnd befeuchtigen die dürz käl/damit der
kranck nit wenig erquicket vnd gelabet wirt. On zūsatz mö
gen die pfirsich für sich selbs nit wol behalten werden/dan
sy faulen leichtlich/ist kein wärhaffte frucht. Was vnrat
vom pfirsing entstadt von seiner kelte wegen/das wendet
der kern/oder ein trüncklin wein darauff gethon.

H ij. CCi

Einnmachung mancherley fruchte

¶ Citrinat schölet oder marck.

Das viij. Capitel.

Es ist ein wunderbarlichs gewächß vmb den baum/der dise schöne öpffel treget/dañ er wirt nimmer on frucht gefunden/ sunder als bald die zeitigen öpffel ab genummen/ werden andere an die statt widerüb zeitig/ vnd für dise wachset andere plüet/ also dz er nimmer on zeitig/ halbzeitige öpffel vnd plüet gefunden wirt. Dise öpffel seind groß/ runtzlecht/ goldgelb/ eines kostlichen gütten geruchs/ vnd sauren geschmacks/ mag in vnsern landen nit fürkumen od wachsen/ vor kelte vnnnd rauhe des luffts/ wirt allein in hitzigen landen gefunden/ vnnnd da sein gar eben gewart wirt. Die frucht wirt vns frisch vñ auch eingmacht gebracht. Woltestu sy aber selber einmachen/ dz geschicht in vilerley weg/ dan du magst die rind allein einmachen/ vnd nit dz inwendig marck/ vnnnd ist solches warmer natur/ oder das inner marck allein on die rind/ so ist es kalter natur/ oder sy beyde miteinander/ so wirt es temperiert in gleicher wörm vñ kelte/ wie dan solcher eingmachter Citrinat zu vns bracht wirt/ magstu sy einmachen mit eim Syrop vō zucker/ also oft gemeldet ist/ aber so du sy etwas milder vnd lieplicher am geschmack haben wilt/ so laß sy vorhin wol in dem zucker kochen. Dise eingemacht Citrinat ist fast krefftig für alle vergift/ sterckt das hertz fast seer/ mit seinem kostlichen vnd lieplichen geruch/ ist güt in zeit vergiftes luffts/ sterbt vnd pestilenz/ für alle vergift vnd böse dāmpff zūniessen. Dise eingemachte rind wirt kleyn geschnitten/ vnnnd zu vielen kräftigen artzneyen vnd hertzsterckungen gebraucht.

deßg
von
welch
seind
dass
auch

den a
seind
nerlich
werd
umb
schar
vnnnd
wold
ter op
W
beytz
schm
wend
wenig
che ra

deßgleichen auch die rind auffgetrückt/et vnnnd gedörret/
von dem safft wirt auch ein kostlicher Syrop gemacht/vß
welchem an seinem ort auch weiter gesagt wirt/die kern
seind warmer Cöplexion/haben ein gleiche eygenthschafft
das hertz züstercken/vnnnd wider alle vergiffte/darumb sy
auch in den Apoteken behalten werden.

¶ Von Pomeranzen schölten vnd gantzen
Pomeranzen einzumachen.

Das xiiij. Capitel.

Die Pomeranzen seind den Citrinaten oder
vorbeschribnen öpfeln an der gestalt vnnnd
form nicht vngleich/wann das sy vil kleiner
seind/vnd als etlich wöllen ein gslecht der
Citrinaten öpfel. Die rinden darvon wer
den auch eingemacht zü vilerley gepressten vnnnd mangel/
seind warmer natur/dienen dem kalten magen/vnnnd in
nerlichen glidern / mögen auch für alle vergiffte genützet
werden. Die rind ist bitterer dann der Citrinat öpfel/dar
umb müst du sy vorhin etlich tag inn wasser oder in einer
scharpfen laug beytzen/das sy mildt vnnnd mürb werden/
vnnnd den bitteren geschmack verlieren. Also magstu auch
wol den kleynen vnzeitigen Pomeranzen/oder dem Win
ter opsthün/vnd die selbigen also gantz einmachen.

Wann nun die Pomeranzen schölet od rind wol durch
beytzet ist/vnnnd ihr der bitter/vnlieplich/vnnnd herb ge
schmack vergangen/so schab vnnnd reynige sy von der in
wendigen überflüssigkeyt der weissen heülin/laß sy ein
wenig trücken/lege sy dann inn gesottenen zucker/ettlis
che tag zübeytzen/wilt du sy dann dürr haben/on einen
Syrop

Einmachung mancherley früchte

Syrop/so geüß in herab/vnnd laß sy an ein warmen ort/
oder in ein becken ob dem feür wol trüctnen/mit stätigem
vmbwenden vnd bewegen/das sy nit anhangen oder vers
brennen/magst sy auch wol in dem Syrop von zucker ligē
lassen. Also thün jm auch mit den ganzen Pomeranzen.
Dieses Confect ist fast anmütig vnd lieblich/mag inn aller
maß vnd gestalt gebraucht werden/wie von der Citrinat
schöler gsagt ist sterckt den erkalten magen/däwung/das
hertz/hirn/vnd alle innerliche glider werden daruō erwö
met/ist alten leüten fast dienstlich. Frische Pomeranzen
mögen auch ein lange zeit güt behalten werden/auff die
weiß als von den quitten gesagt ist. Der safft von den fris
schen Pomeranzen außgetruckt/ist ein köstlich salsen zū
der speiß/bringt lust zūessen/vnd löschet den durst krefftig
lich Summerszeiten/oder inn schweren hitzigen febern
vnd andern tranckheuten.

¶ Saurouch oder erbselen einzumachen.

Das xv. Capitel.

Den dem Saurouch oder erbselen bören ist
vormals in dem ersten teyl von den latwer
gen gnügsamlich geredt/wie er wachse/sei
ner tugent vnnd kräfft. Es werden aber
auch die schottechtigen treüblin eben sol
cher krafft vnnd würckung/auch etwas labhafftigers/den
trancken zünutz vnd güt/mit zucker eingemacht/auff dise
weiß/Nim der aller schönsten schottechtigsten vnd zeitig
sten Saurouch treüblin/die reynig vñ wesch sy wol mach
ein Syrop darzū von zucker/clarificier in wie oben ange
zeygt/vñ wañ er garnabe hart gnüg gsottē ist/so wirff die
Saurouch

Saurouch treüblin darein / vnnnd laß ihn vollend siedē/
aber nit zūvil/das die börlin nit zerspringen oder zersaren.
Dise eingemachte treüblin seind fast labhafftig vnd güt/
dienen auch zū d̄ erhitzigten leber/löschen den durst/seuch-
ten vnd erquicken die erhitzigt vnd verdorrt zung.

¶ Vnzeitige treüblin einzumachen.

Das xvij. Capitel.

Die körner oder böz von den vnzeitigen treübl-
len/werden gerad auch auff dise weiß einges-
macht/vnd in gleicher gestalt / in allen hitzige
kranc̄heyten gebraucht/auch fast lieplich vñ
labhafft zū nützen. Wann du sy einmachen
wilt/so erliß sy wol/vnd nim die aller grōsten / die doch nit
zeitig seyen/schneid die styl ab/ropff sy nit gar herauß/vnd
thū im in aller gestalt/wie gesagt ist von den Erbselen bö-
ren/laß sy auch nit zūlang siedē/das die hitz die körner nit
zerspreng vnd zūmüß werden. Dise eingemachte treübel
haben alle kräfte der erbselen böz der Saurouch / bringen
lust zū essen/vnd stellen den bauchfluß.

¶ Rot Rüben einzumachen.

Das xvij. Capitel.

Dieser Rüben seind in der farb dreyerley ge-
schlecht/als weiße/gelbe/vnnnd Purpur ro-
te/werden zimlicher länge/wie die langen
Rättich. Ein yegkliche rüb hat durchauß
ein holzecht hertz oder marck / nicht anders
dan Fenchel oð Peterling wurtzel. Tragen all drei einers
ley

Einnachtung mancherley fruchte

ley kraut/das ist schwarzgrien/gantz zinnelecht/zertheyle
 als der wild kummel auff den wisen. Der Rölmsch acker
 zilet gmeyniglich dise rüben/ also das nichts gemeyners in
 ihren feldern zur tuchen funden wirt als eben dise rüben/
 wiewol sy bey vns nun auch fast breüchlich worden. Dise
 rüben seind meins bedunckens gsünder /in der kost anmü-
 tiger wann die Pastinacken. Ir complexion ist warm vñ
 feucht/mögen zu der artzney innerlich vñnd eüsserlich für
 aller hand giffit erwölet werden. Die roten werden ge-
 meyniglich von den weibern eingemacht/meer zu einem
 schleck dann zu der artzney/auff dise weis/ Nim auff ein
 fester roter rüben die frisch seind/reynige sy wol vom sand
 vñd aller überflüssigkeyt/etlich dörren sy vorhin in einem
 bach ofen/das sy mildt werden/etlich verdempffen sy inn
 einem hasen mit hölzlin verspreist/ wie von den quitten
 gesagt ist. So sieden sy etlich in schlechtem wasser/das sy
 mildt vñd mürb werden. Schneid sy vorhin züstücklin fin-
 gers lang oder länger/wie du wilt/nach dem sy dann also
 gebraten/verdempfft /oder gesotten seind/ spreyt sy auff
 ein zwisach oder dreysach tüch/das sy wol trüctnen/Nim
 darzu zwo maß güts verschaumpts honigs/vñd den vier-
 ten teyl von einer maß od ein quertlin güts starcks essig/
 vermisch es zusamen/leg die rüben inn ein geschirz ordent-
 lich/ye ein zeil nach der andern/vñnd bespreng sy wol mit
 disen samen/Nim eniß/fenchel/martküm/coriander/per-
 terlin samen/weissen senffsamen/yedes gleich vil/ein Eley-
 nes händlin vol/zwey lot vñgeserbter sießwurtz/die mach
 an mit gutem gebrautem wein/vermische vñd den honig/
 vñnd schütt den honig darüber/so hast du ein guten rüben
 gumpst/

vnd wurtzlen/das ij. teyl.

xxviij

gumpst/den du nitt allein zum schleck brauchen solt/sun-
der auch für ein gute artzney / dann er treibet die verlegne
frauen tranckheyt / den harn / die ansahende wasser
sucht/ist nütz vnd gut in dem ersten anfang für das stechen
inn der seitten/thut auch widerstand allerley vergift / soll
der frucht in mütter leib wol bekummen/des gleichen denē
die tröpflecht harnen / vnd sunst im werck vnuermöglich
seind. Des mangolts /welcher vnder allen kochkreutern
ongeuärllich das gebreüchlichst ist in vnsern landen/ armē
vnnnd reichen angenām / findet man auch vilerley von far-
ben/als schwarz/weiß vnd rot/das ist also zinnerston/ Et
licher mangolt gewinnet schwartzgriene bletter / der and
weißgeele/der dritt ist mit den wurtzlen/blettern vnd sten
geln braunrot. Der erst mit den schwartzgrienen blettern
ist der aller gemeynest/den achten wir als ein wild garten
kraut. Der ander mit den weißgelben blettern ist mitt der
auffzilung vnd pflanzung zarter/weyher vnd milder inn
der kost. Der dritt braunrot/ von welchem wir hie sagen
wollen/ist bey vns in der pflanzung dem anderen gleich/
wechset aber vmb Leiptzig im land zu Weissen/ die wur-
zel in ein solche größe/dz sy die vorgeanten roten rüben
in der farb vnnnd größe weit übertrifft/ein wunderbarlich
gewechß. Dife wurzel wirt auch von jnen vmb der gstat
willen/rote rüben genant/vnnnd auff ein sundere weiß eins
gemacht. Dife grosse wurtzlen werden erstlich wol gereys-
nigt vom kadt /grund vnd sand/vnd in einem bach ofen ge-
dörzt/wie wir auch vnser rote rüben pflegen zūdörre/dar-
nach zū runden diñen scheiblin geschnitten/ die fast breyt
werden/vñ mit würfflecht gschchnittner mörrettich wurtz/

I ij weck

Einnmachung mancherley fruchte

weckolter böz/Coriander samen vnd saltz besprenget/wie wir vnserer Cappis heüpter pflegen einzumachen/vnnd in kleyne dennin fasslin gethon/zugeschlagen/vnd also verkaufft/vnnd inn ferre land gefürt / dann es ist ein fast lieplich ding/sunderlich zu gebratner speiß züessen / Dann zu dem das es fast lieplicher farben ist/hat es sonderliche kreft den magen züreytzen zü der speiß. Ich hab auch den samen mit mir gebracht/vnnd hiezuland inn vnserer gegne gesäet/ist fein auffgangen vnd gewachsen/möcht mit der zeit auch hiezuland gebreüchlich werden. Vnsern gemeynen mangolt pflegen wir auch einzumachen/ also /das er mit kraut vnd wurzeln gesotten werde/bis er mürb wirt/erkalten lassen/vnnd essig darüber geschütt/bringet auch lust züessen/aber nit als anmüttig vnd güt /als dise genannte rote rüben des mangolts.

Wegweiß wurzel einzumachen. Das xviii.
vnd lest Capitel des andern theyls
dieses büchlin.

Ab sant Johans tag blüet gemeyniglich dise Sonnenwürbel oder Wegwart / auff den strassen/die durch gute fruchtbare äcker ziehen. Das kraut vnd erste bletter liegen auff der erden auß gespreyt/wie des Psaffenrörlins/doch von farben grawer/rauber vnnd kleyner zerschnitten/daher etlich meynen/ Psaffenrörlin werden zu blawer Wegwart. Die stengel seind zinckecht mit vilen gabeln vnd neben zweiglin/seer wenig mit bletlin bekleidet/sunder mitt eittel wartzechten knöpfilin geschmückt/

von

iche

ngert/wie
n/vnnd in
also ver
fast liep
Dann zu
liche kreft
ch den sa
rer gegne
t mit der
n gemey
so/das er
ürb wirt/
ngert auch
ise genan

xyij.

eynglich
art / auff
bare äck
etter ligen
des Pfafi
nd kleyner
in werden
t mit vilen
lin bekley
schmucke/
von

Wund wurtzlen/das ij. teyl.

xxvij

von vnden an des stammens / biß oben auß an allen ästen
vñ zincken. So die herauß kriechen/werden liechte himels
blawe röslin darauß/die sich allzeit der Sonnen nach kö
ren/der himmel sey trüb oder lauter/ so mag man doch an
disen Wegwart blümen spüren die zeit des tags / dann so
bald die Sunn zu gnaden gadt/thünd sich die röslin wide
rumb zusamen. Vnder disem gewächß findet man etlich
die blüen schneeweiß.

Die wurtzel dises krauts ist lang wie des Fenchels/die
wirt in etlichen Apoteken auch eingemacht vnnd einges
beyzt/vnd Cicorea genant/ist kalter Cöplexion/zü mans
cherley tranckheyt vnd züfällen wol zübrauchen. Wilt du
sy einmachen / so grab sy ee das sy den grossen zinckechten
stengel stoß/darumb ich sy dir auch dest eygentlicher bes
schriben hab/reynige sy wol/spalt sy/vnd nim das hülz in
marck oder hertz darauß/schneide sy zü stücklin/wie du sy
haben wilt/laß sy sieden/dz die bitterkeyt darauß kumme/
mürb vnnd lind werde/mach ein Syrop darüber/wie vñ
anderen wurtzlen gesagt ist.

Dise wurtzel also eingemacht / magst du nützlich brau
chen ehe das feber den menschen anstoß/dan sy treibet die
feüchtigkeyt der gallen/darumb das feber mit der zeit dar
durch vertriben vnd gewendet wirt / sy eröffnet auch die
leber vnd milz/soll genügt werden im anfang der wassers
sucht/ist auch trefflich güt zü dem hitzigen magen/zü allē
brennenden febern/vnnd schwacheyt des hertzens. Dises
kraut mit der wurtzeln wirdt auch in Welsch landen/weil
es ganz jung ist /in sand vergraben / darinn es auffwach
set/wie kleyne Cappis heüptlin/fast anmütig vnnd lustig/
I ij mis

Einmachung mancherley frische

mit öl vnd effig in ein Salat gessen/zü allen vorbeschrib-
nen stücken fast dienstlich/sunderlich die leber zü öffnen.

Wir wollen mitt diser Wegwart oder Wegweiß blü-
men/den andern theyl dieses büchlins beschliessen/dieweil
ein yeder andere stuck/es seyen frächt/wurzlen/blümen/
oder gewächß/diser vnnerrichtung nach/wol selbs
erachten wirt/wie er solche am füglichste ein-
mach vnnnd einbeytze/vnnnd weiter von
mancherley einbeytzungen vnd
einmachen d blümē/truck

ner art/in der Apo-
teckē Conser-

ue gnāt/
redē.

..

End des andern teyle.

lin
n
purp
him
sunn
mit e
blät
nem
dritte
darz
verm
zerha
es in
satisf
fast n
übrig
stillet
tigt d
denen